YLIPAINOS
SUOMAL.-UGRIL. SEURAN AIKAKAUSKIRJASTA.

EXTRAIT
DU
JOURNAL DE LA SOCIÉTÉ FINNO-OUGRIENNE.

Om renslakten och beredningen af renhudar hos Frostvikens lappar.

Bilder och anteckningar af

NILS KEYLAND.

Frostvikslapparnes höstslakt för eget behof försiggår i november månad en tid efter återkomsten från fjällen. Höstvistet, hvari de uppehålla sig under denna tid, är alltid beläget i närheten af (d. v. s. 1 à 2 mil från) någon svensk nybyggare, som är i tillfälle att vakta köttet under vintern. Mot vintern dra sig lapparne nämligen själfva från höstvistena med deras torfkåtor nedåt kusttrakterna eller de närmaste städerna, Östersund eller Sundsvall, hvarest de reda sig kåtor af tältväf eller vadmal, då de ej föredraga att taga in hos bönderna. Där företa de den stora vinterslakten, som börjar omkring två veckor före jul och pågår framåt hela januari månad. Köttet från denna slakt afyttra de. För öfrigt slaktar lappen en ren då och då under vintern till färskt. Om sommaren förekommer slakt endast i händelse en ren skadat sig. [1]

[1] Jfr. en liten uppsats af förf. om frostvikslapparnes årliga flyttningar i Skansens programblad för den 16—22 juni 1907.

Angående slakttider, val af slaktrenar m. m. se JOHANNES SCHEFFERUS, Lapponia, 1673, s. 244; KNUD LEEM, Beskrivelse over Finmarkens Lapper, 1767, s. 117, PEHR HÖGSTRÖM, Beskrifning öfver de til Sveriges Krona lydande Lapmarker, 1747, s. 118; PETRUS LÆSTADIUS, Journal, 1836, s. 207; GUST. v. DÜBEN, Om Lappland och lapparne, 1873, s. 138; J. VAHL, Lapparne och den lapske Mission, 1866, s. 123; JOHAN TURI, Muittalus

Renens kullkastande och dödande.

Är slaktaren ensam, utföres kullkastandet på följande sätt. Sedan renen med lasso eller rätt och slätt med handen infångats, lägges en töm rundt omkring dess hals och knytes (fig. 1). Från knuten, *a*, tas tömmen framåt, lägges ett slag omkring nosen, *b*, och bindes omkring en trädstam ungefär en fot från hufvudet. Tömmen måste omfatta stammen så rymligt, att den obehindradt kan glida ned till marken. Då nu djuret sålunda ej längre har full rörelsefrihet, stickes knifven i dess nacke, och då det faller, stjälper slaktaren det på vänster sida.



Fig. 1. Renens bindning vid slakten.

Har slaktaren en person till hjälp, bindes icke djuret. [1] Då går man tillväga på det sättet, att medhjälparen rycker det vänstra frambenet undan detsamma, så att det faller framstupa, medan slaktaren själf ögonblicket därpå rycker undan det vänstra bakbenet, så att djuret blir liggande på vänster sida. [2] Äro flera medhjälpare till hands,

samid birra, 1910, s. 138 f. Hos nästan hvarje författare inom denna litteratur påträffas en antydan i förbigående om renslakten, antingen något om slakttiderna eller om styckningen af djuret, om köttets beredning, om spilningen af hudar m. m. Dessa uppgifter äro likväl hållna i mycket korta och allmänna ordalag och gjorda utan ansatser att ingå närmare på den tekniska sidan af saken. De författare, som ändå äro fullständigast, v. DÜBEN och TURI, affärda på ett par sidor detta ämne, hvilket af Prof. K. B. WIKLUND (i Svenska Turistföreningens Årsskrift 1903, s. 30) med rätta betecknas »som en hel liten vetenskap».

[1] Undantag kan förekomma, då man har att göra med mycket ostyriga djur.

[2] Så har den ren fällts, som synes i fig. 2. Medhjälparen har dragit sig tillbaka. Slakten demonstreras på Skansen af lappmannen Anders Nilsson från Frostviken i nordligaste Jämtland.

får hvar och en gripa in till hjälp, där så behöfves, för att underlätta kullkastandet.

Då renen fallit, tryckes nosen mot marken och slaktaren sticker knifven i nacken bakom nackbenet. Nu griper han högra frambenet (fig 2) och stöter in knifven mellan tredje och fjärde refbenet bakom bogen, så att den träffar hjärtat, och håller och vrider den där, så länge djuret ger lifsyttringar. [1] Man förvissar sig om att döden inträdt genom att lägga fingret på ögongloben eller genom att slå med handen framför högra bogen. Om då ingen ryckning kännes, är djuret dödt.

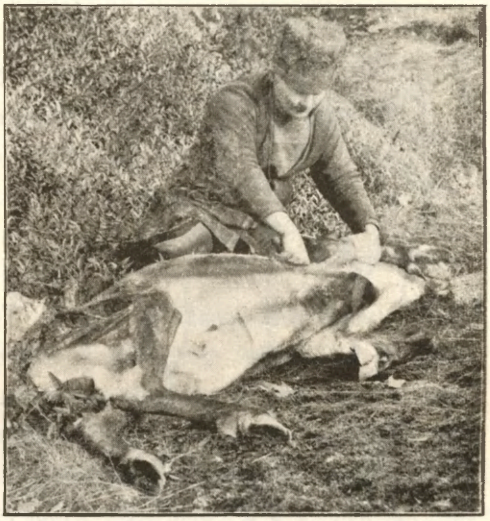


Fig. 2. Renen stickes.

En kalf, som ännu har broskaktigt ben i bringan, sticker man på det stället, ej i sidan. [2]

Man lägger så det döda djuret på rygg på en bädd af ris och stöder upp det med ett större trästycke på hvar sida, såsom i fig. 6 och 7 visas, så att det ligger stadigt.

Man slaktar vid baksidan af kåtan, bland annat för hundarnes skull, som eljes skulle orena. Där reses *suongere.* Hufvudet och benen få icke frysa och tas därföre strax in i kåtan genom *båssjon-raige* (hålet i *båssjo* bakom eldstaden), hvars vidd måste vara afpassad för detta ändamål. Är hufvudet af en stor oxe. flås det ute, eljes inomhus.

---

[1] Ofta är slaktaren utrustad med två knifvar, en att sticka i nacken, en i hjärtat. Hårdt stål anses döda fortare än mjukt.

[2] Angående olika anordningar och sätt vid djurens kullkastande och dödande, hvarifrån det här skildrade mer eller mindre afviker, se LEEM, Beskrivelse, 152; v. DÜBEN, Lappland, s. 134; JOHANNES TORNÆUS, Beskrifning öfver Torneå och Kemi Lappmarker, 1772, s. 44 följ.

Renens flående och styckning.

Först gör man de snitt, som behöfvas för hudens aftagande, och vi se i fig. 3, hvar dessa sträcka sig. Pilarne ange där den riktning, hvari knifven föres.

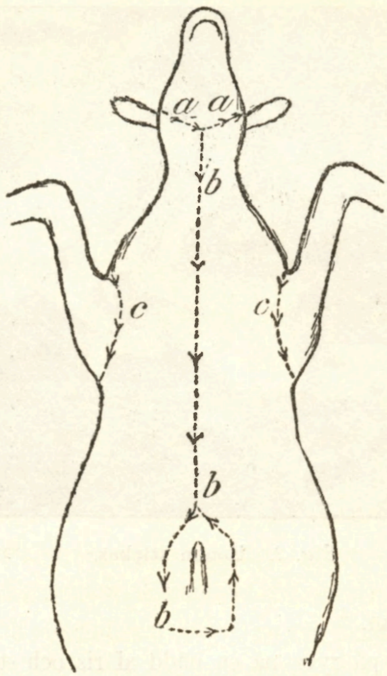


Fig. 3. Visar den uppåt vändande buksidan med snitten vid flåendet.

Tempo 1. Man gör ett tvärsnitt *a* rundt om hufvudet framför öronen. Det är gränssnittet mellan »härnan» eller hufvudskinnet och den öfriga huden. Att göra ett rundsnitt för härnan uttryckes på lapska med *gallom gäulit.* [1]

Tempo 2. Man skär det långa snittet *b* längs buksidan med början i den punkt, där linierna *a* och *b* mötas, alltså midt under käkpartiet. Därvid gör man ett uppehåll för att kapa af matstrupen och slår en knut på denna, för att inte blodgorr skall tränga ut. Penis, *ruäta*, kringskäres. Är det en ko, skär man på motsvarande sätt rundt jufret. Detta stycke af huden skall nämligen inte medfölja det öfriga, se s. 28, not. 1. Om handlaget vid hudens uppskärande ger fig. 7, ehuru illustrerande något annat, en fullt exakt föreställning.

Anm. Stundom förekommer det, att man gör buksnittet först och sedan det omkring hufvudet för härnan. Härför existerar ingen bestämd regel.

Tempo 3. Nu gör man snitt för frambellingarne, *auts-games.* [2]

---

[1] Stafningen af de lapska orden har normaliserats af Prof. K. B. WIKLUND.

[2] *gamese* en belling, skinnet af ett ben; plur. *games.* Jfr. v. DÜBEN, Lappland, s. 135.

Man skär rundt om efter linierna *c*, därvid följande den färggräns af ljusare och mörkare hår, som framträder å huden i trakten af öfversta benleden.

Tempo 4. Sedan gör man längs baksidan af hvardera frambenet (fig. 4) ett snitt *d*, sträckande sig från fotleden till *c* (jfr. *c* i fig. 3).

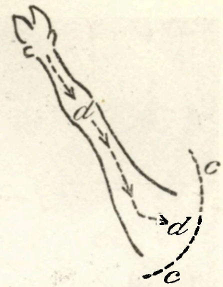


Fig. 4. Snitt för frambellingarne.

Tempo 5. Bakbellingarna, *tjekts-games*, skäras (fig. 5). Man gör först ett snitt rundt om benet vid *e* ett fingergrepp från knäleden, sedan från fotleden till *e* ett annat snitt, hvilket utsträckes ända till det förut nämnda *ruäta*-snittet *b*. Detta framträder å det högra bakbenet å fig. 6.

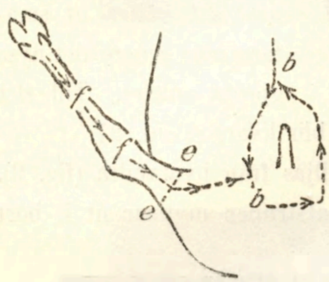


Fig. 5. Snitt för bakbellingarne.

Tempo 6. Nu sprättar man loss skinnets kanter längs buken och aflägsnar det med tillhjälp af knifven och knytnäfven från sidorna. På fig. 6 ser man lappen bökande med den högra handen och hållande huden sträckt med den vänstra. Knifven håller han för tillfället på det karaktäristiska sättet, på tvären i munnen, bitande i det blodiga bladet. [1]



Fig. 6. Skinnet bökas från sidorna.

[1] Ang. flåendet jfr. v. DÜBEN, Lappland, s. 134 och LEEM, Beskrivelse, s. 152, 153.

Tempo 7. Buken sprättas upp från bröstet till anus, fig. 7.

Tempo 8. Man fattar matstrupen, *tjuvve*, vid den änden, som mynnar ut i buken, och drager den till hela dess längd igenom, så att den kommer in i maghålan. Sedan tar man ur inälfvorna (fig. 8). Vid sidan om renen synes den redan urtagna magsäcken m. m., medan lappen för ögonblicket är sysselsatt med att vältra ut småtarmarne genom det nyss gjorda snittet. Till sist kapas ändtarmen, så att en stump, *luhtke*, blir kvar, se sid. 27.



Fig 7. Buken sprättas upp.

Tempo 9. Inälfvornas olika delar skiljas från hvarandra (fig. 9). Först skäres *tjalmase*, bladmagen, som matstrupen mynnar ut i, bort



Fig. 8. Inälfvorna tas ut.

från magsäcken, *tjåjje*. Vid föreningsstället uppstår å båda en liten öppning. Matstrupen kapas, men en tumslång stump lemnas kvar å *tjalmase*, och denna stump tillknytes med en tråd. Sedan skiljes *gasie*, löpmagen, från *tjalmase*.

Tempo 10. Nu flår man frambenen och skär bort dem. [1]



Fig. 9. Magens delar skiljas. *Gase* håller på att afskäras.

I fig. 10 synes lappen sysselsatt med att dra skinnet af det högra benet, därvid stödjande klöfven med sin vänstra hand. Det vänstra



Fig. 10. Skinnet flås af ena frambenet.

[1] Vid slakten gäller, att alla leder delas med yttersta omsorg; man får ej bryta sönder, ty »detta anses obildadt». Jfr. v. DÜBEN, Lappland, s. 136.

benet är redan bortskuret vid bogleden. Har man lång väg att bära, tas skinnet af endast till knät, annars till fotleden som här.



Fig. 11. Bröststycket skäres loss.

Tempo 11. Fig. 11 visar lappen sysselsatt med att ta loss bröststycket, *melge*. Det är å fotografin redan skildt från refbenen; med vänstra



Fig. 12. Blodet öses ur bukhålan i magsäcken.

handen lyfter han upp främre änden, och med knifven i högra gör han snitt bakåt sidorna till trakten af mellangärdet.

Tempo 12. Blodet, *male*, som samlat sig i skrofvets inre på båda sidor om mellangärdet, öses med en träkopp i den vrängda och sköljda



Fig. 13. Ett bakben skäres af.

tjåjje, som står placerad på marken bredvid (fig. 12). [1] För att under tiden hålla öppningen på *tjåjje* utspänd håller lappen i ena kanten och stracker, medan den andra kanten är upphängd på spetsen af ett



Fig. 14. Skinnet bökas af ryggen.

refben. Ibland gör man en särskild liten ring af en vidjekvist, som passar till öppningen och som man viker skinnet omkring som en säckkant kring en säckgjord. [2]

[1] Bilden visar *melge* redan borttaget.

[2] Om bladmagen se LEEM, Beskrivelse, s. 152; TURI, Muittalus, s. 138.

Tempo 13. Luftstrupen, *girse*, skäres af och aflägsnas med vidsittande lungor och hjerta, se fig. 35 A och 27 A.

Tempo 14. Mellangärdet, *akkele*, skäres bort.



Fig. 15. Skinnet skiljes genom ett ryck från svansen.

Tempo 15. Lefvern, *libre*, njurarne, *tjerm*, [1] och mjälten, *dabre*, tas ut.

Tempo 16. Bakbenen tas af vid låren (fig. 13).



Fig. 16. Hufvudet skäres af.

[1] Sing. *tjerme*.

Tempo 17. Hittills har skinnet, redan förut lossadt från sidorna, suttit fast längs ryggen. Nu afbökar lappen det äfven där (fig. 14), och då det är i det närmaste löst, fattar han tag i dess främre ända, fläker det från ryggkammen och frigör det till slut genom ett häftigt ryck från svansen (fig. 15).



Fig. 17. Ryggsenan delas och skäres bort.

Tempo 18. Bogarne, *tjåmots*,[1] skäras af efter ledgången, och med knifven göres hål att hänga upp dem i (jfr. fig. 29 A).

Tempo 19. Hufvudet tas, fig. 16 (jfr. 27). Man ser här lappen hållande luftstrupsstumpen i den vänstra handen och med knifven i den högra afskärande halsen.[2]



Fig. 18. Halsstycket tas.

[1] Sing. *tjåmatase*.

[2] Hufvudet tas stundom före bogarne.

Tempo 20. Ryggsenan, *slahpo*, delas med ett snitt längs efter och skäres bort; fig. 17 visar, hur knifven föres (jfr. fig. 35 C).



Fig. 19. Låren löshuggas med en yxa.

Tempo 21. Halsstycket afskiljes vid bröstkorgen (fig. 18).

Tempo 22. Man hugger först med en yxa loss låren, *ruäksja* (fig.



Fig. 20. Tillfällig *suongere* med hvarjehanda från slakten.

19, jfr. fig. 30 A), och skiljer dem sedan i leden med knif från *gatna*, korsbenet, som bör få sitta kvar.

Tempo 23. Bröstkorgen, *ehtardahke*, och ryggraden, *lihts*, skiljas (jfr. fig. 31 och 33).

Den grofva styckningen af renen är färdig. Är det sommartid, så upphängas delarne provisoriskt i en *suongere*, så som vi se i fig. 20. Vi igenkänna där från den föregående skildringen ben, hud, halsstycke, mage, ryggrad, bröstben, bogar m. m. Den vidare styckningen och saltningen företas efter en stunds uppehåll, men alltid samma dag. Är det vintertid och kallt, så att köttet fryser, får det hänga osaltadt i *suongere*, och man tar af det efter behof. [1]

Kvinnor få aldrig befatta sig med att att skära isär ben och kotor, dela hufvudet o. dyl.; öfverhufvudtaget få de skära kött endast till husbehof.

Första och andra koket.

De mera ömtåliga inre delar, som ej äro ämnade att förvaras, preparerar man nu till ett första kok, och i detta ingå i första hand njurarne, lefvern, mjälten, mellangärdet, hjärtat (i större familj), stundom äfven något af ryggraden, efter familjens storlek. Vidare alla pipor af fram- och bakben, hvilka ej få frysa, ty då blir märgen förstörd, »smälter», som man uttrycker sig. [2]

I andra koket ingår som det väsentliga hufvudets delar och någon gång hjärtat (i mindre familj). I nästa och följande kok är det ingen regel, hvad man skall ta. Det kan och plägar i första hand vara t. ex. sidorna eller halsen, som kokas, men valet är fritt. [3]

---

[1] Om det slaktade djurets delning jfr. LEEM, Beskrivelse, s. 117; v. DÜBEN, Lappland, s. 136.

[2] Spadet af kokadt kött användes i regel till hundmat, tillsatt med kornmjöl eller litet lefrad blod, vispadt. Då *lihts*, ryggraden, kokas, tillsättes ej mjöl.

[3] Jfr. v. DÜBEN, Lappland, s. 138; TURI, Muittalus, s. 138, 139.

Om styckningen af benen och köttet för hushållsändamål.

Njurarne, *tjerm.* Dessa prepareras först af allt, skäras råa i tunna skifvor och förtäras kokta till kaffe eller användas »till kaffegrädde», som lappen uttrycker sig. Ätas af alla.

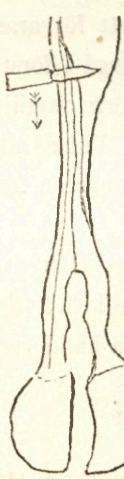
Lefvern, *libre.* Delas rå genom korssnitt i fyra till åtta delar och förtäres kokt, i blandning med märg, af alla familjemedlemmarne. Till stekning klyfves lefvern i tunna skifvor, som med ett enda snitt afskäras på midten.

Hjärtat delas i regeln mellan männen, men får ätas äfven af gamla fruntimmer.

Lungorna äro hundmat.

Mjälten, *dabre.* Kanten bortskäras till hundmat; kokas för öfrigt hel och förtäres af alla familjemedlemmarne.

Mellangärdet, *akkele,* ätes oftast af karlarne, ehuru ingen sträng regel därför förekommer.



A

Frambenen, *auts-jelge* (fig. 22 A—B). Först flår man af skinnet, bellingen, till klöfvarna med dem vidsittande *tjärge,* d. v. s. skinnet under foten (fig. 21 B). För *tjärge* gör man snitt rundt de små klöfvarna, å båda sidor framåt till de stora klöfvarna.[1] Sedan tar man bort de tre framsenorna, *anjet,* på det sättet, att man först sticker knifven inunder (fig. 21 A) och lossar dem en och en (först någon af de yttre) mellan knät och fotleden. Då detta är gjordt, sliter man dem först loss från knät med händerna och afskär dem med ett tvärsnitt vid foten, så

B

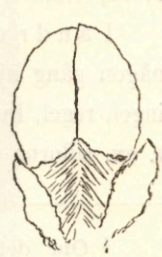


Fig. 21. A, benets senor lossas; B, klöfvens undersida med *tjärge.*

[1] Innerst mellan klöfvarne sitter en hård hårvalk, *gattje-råtska,* omgifven af ett skinnliknande hölje. Denna kastas bort. Namnet har den af sin urinaktiga färg.

att de för upphängningens skull bli hopsittande genom kötthinnan.[1] Se upphängda senor å fig. 26, interiören.

Efter med knifven verkställd särtagning af de trenne lederna å extremiteten, de två vid knät och den ofvan foten (fig. 22 A), affläkes



Fig. 22, A.
Oflådt framben.

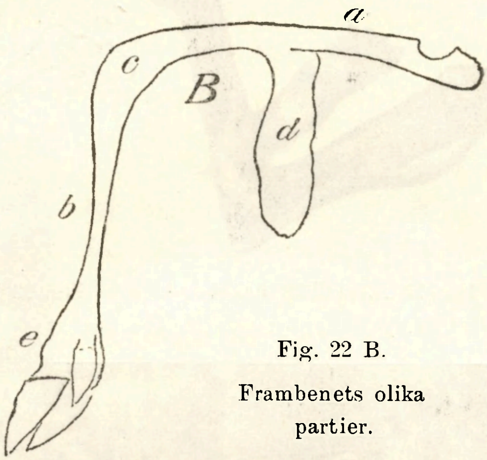


Fig. 22 B.
Frambenets olika partier.

uppifrån, sammanhängande, allt hvad där finnes af kött och hinnor intill foten. På så sätt bli öfverbenet, *happe*, *a*, och underbenet, *tsappe*, *b*, fria, men det öfriga, *vanka*, *d*, hinnor med vidsittande knäkota *c* och fot *e*, hänger tillsammans i en lång slamsa. En sådan synes upphängd i *suongere* å fig. 34 och i interiören å fig. 26.

Delarne af de främre extremiteterna användas sålunda. Öfverbenet, *happe*, *a*, förtäres i vanliga fall af kvinnorna. Underbenet, *tsappe*, är för det minsta barnet — hvarför, skola vi se längre fram. Knäkotan eller knät, *buolve*, *c*, är för de kvinliga familjemedlemmarne.

B a k b e n e n, *tjekts-jelge*, fig. 23 A—B. Bellingen med *tjärge* flås af till klöfvarna såsom å frambenen. Därpå tagas senorna, först hälsenan, *båtske-suone*,[2] hvilken sträcker sig från knät till foten å baksidan af underbenet. Man sticker knifven inunder såsom i fig. 21 A, och skär den loss efter hela dess längd. Omedelbart under *båtske-*

[1] Frambenens senor lemna mycket mjuk tråd och anvandas till finare sömnad.

[2] Denna användes till öglor utefter slädens öfverkant, hvarvid insnörningstågen fastas.

suone finnes en annan, mycket stark sena, *geltstahke*, [1] hvilken nu lossas på samma sätt efter längden med knif, men skiljes från knät



Fig. 23 A. Oflådt bakben.

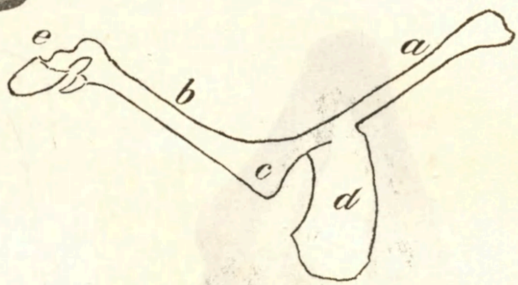


Fig. 23 B. Bakbenets olika partier.



Fig. 24. *Geltstahke* lossas.

annorlunda än de föregående vi talat om. Fig. 24 visar, hur detta utföres med tillhjälp af ett *tsappe* (underframben), hvarom senan lagts ett slag och som nu vrides omkring, tills det brister vid knät. Sedan båda senorna sålunda lossats, afskäras de med ett gemensamt snitt nere vid klöfven, så att de bli hopsittande där genom kötthinnan för upphängningens skull.

Å framsidan af samma ben finnes en dubbelsena», en *geltstahke* i två delar», som borttages därnäst. I ena änden afskäras äfven dessa, hopsittande såsom föregående. [2]

[1] Denna ändes till gröfre sentråd eller att spinna tömmar af.

[2] Användning se föregående.

Bakbenen delas på samma sätt som frambenen, så att öfverbenet, *tjåntjeme*, *a*, och underbenet, *njetsage*, *b*, bli fria och det öfriga (öfverbensmuskeln, *tjåntjeme-vanka*, *d*, hinnor, knäkota *c* och fot *e* hänger ihop i ett.

Öfverbenet, *tjåntjeme*, är för husbondefolket; underbenet, *njetsage*, för yngre manliga individer, men icke för barn; knäkotan, *buolve*, för fruntimmer liksom frambenets knäkota.



Fig. 25. Klyfning af märgben.

Den märg, som finnes i nu nämnda ben, *happe*, *tsappe*, *tjåntjeme* och *njetsage*, anses som en stor läckerhet, och den tillgodogör man sig genom att klyfva piporna med en yxa. [1] Benpiporna placeras mot ett underlag af trä, stundom, såsom i fig. 25, vertikalt, då man plägar underlätta klyfningen med ett slagträ, enär det är svårt att med fingrarna fasthålla benet i denna ställning. Man brukar äfven i så fall först jämna af benets ändar något, så att det står stadigare och så att man precis finner den punkt, där yxan skall riktas in, för att klyfningen inte skall löpa galet och benet splittras. Oftast placeras dock benet horisontalt öfver underlaget såsom i fig. 26, och man håller då dess ena ände med vänstra handen, medan man handterar yxan med den högra. [2] Klyfningen försiggår efter årstiden ute i det fria eller inne i kåtan, så som af bilderna framgår.

Det återstående af extremiteterna, som vi förut talat om — *vanka* och köttinnan med vidsittande knäkota och fot — behandlas för sig

[1] Jfr. v. DÜBEN, Lappland, s. 137.

[2] Detta är enl. Prof. WIKLUND den riktiga metoden. — Att klyfva märgben, så att inga splittror uppstå, är en stor konst. På olika ben måste yxan sättas på olika punkter, hvilket är svårt att lära sig.

efteråt och ingår icke i de första koken. Först tas däraf bort knäkotan, *buolve;* då blir *vanka* för sig och foten för sig. De oanvändbara hinn-



Fig. 26. Klyfning af märgben.

slamsorna skäras bort, och foten delas i två delar. Först läggas de mera hårdkokta fötterna i grytan, och sedan klöffettet efter en stunds kokning afskummats, [1] lägger man äfven det öfriga i, så att allt får koka tillsammans. Efter kokningen lossas klöfvarne [2] med knif.

Fotleden afätes, som han är, eller också göres sylta däraf. Det kött, som finnes å extremiteterna, såsom *vanka*, doppas i fettet och ätes af hvem som hälst. Knäkotorna tillfalla, såsom förut nämnts, fruntimren. [3]

[1] Detta förvaras och användes bl. a. att smörja nyfödda barn med vid nafveln. Det första en barnföderska får är klöffett i en särskild soppa eller i spadet.

[2] Dessa användes förr till dryckeskärl.

Ett litet spetsigt ben, som finnes i foten, tas till vara och användes till pip- och öronrensare och till att vända ögonlocken med, då det kommit rosk i ögonen.,

[3] Om köttets och benens användning för hushållsändamål jfr. LEEM Beskrivelse s. 118 och 120; G. v. DÜBEN, Lappland s. 136; J. VAHL, Lapparne s. 123; K. B. WIKLUND, Meddelanden från Nordiska museet 1899, Lapska seder och föreskrifter rörande mat och matlagning.

Hufvudet. Detta, såsom det direkt skilts från kroppen med härnan och en del af luftstrupen ännu kvarsittande, visas i fig. 27 A.

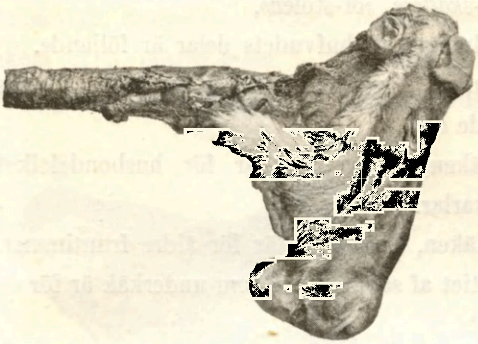


Fig. 27 A. Hufvudet helt och oflådt.

Först skär man bort strupen, *girse*, öppnar den genom ett längssnitt och kapar bort struphufvudet. Sedan flår man hufvudet, skiljer öfverkäken, *tjalmebele*, och underkäken, *vuölebele*, från hvarandra, så att de bli hvar för sig, skär loss tungan [1] och främre partiet af underkäken (munpartiet) och delar det bakre i halfvor med ett käkben i hvar. Af öfverdelen hugger man först bort ett trekantigt stycke, omfattande pannan med hornrötterna intill nacken, så att hjärnan blottas (se fig. 27 B [2] och C, *a*). Sedan gör man hugg genom benkanten, ett bakom och ett på hvar sida om hjärnan, såsom man kan se å bild B, vidare i riktning mot nosen (C, *b*), först rätt ut till spetsen, sedan snedt ut åt båda sidor ofvan mulen (C, *c*). Nu tages hjärnan ur, [3]



Fig. 27 B. Hufvudet delas.

[1] Denna följer ej med i andra koket.

[2] Här synes detta stycke urtaget, liggande på stocken bredvid, dar lappen hugger.

[3] Sker styckningen inne i kåtan, tas hjärnan ur omedelbart efter det pannbenet borthuggits och lägges i grytan.

och delningen fullbordas, så att nackstycket (omfattande öronrötterna och nackvalken) blir för sig och i två delar (efter de prickade linierna). Hvarje sådan del kallas *belje-skattere*, »ör-stolen».

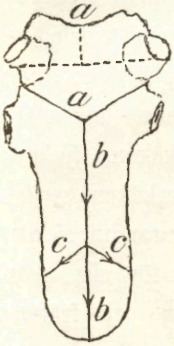


Fig. 27 C. Visar delningen af hufvudets öfverparti.

Användningen af hufvudets delar är följande.

Matstrupen, *girse*, ätes mest af karlarne. Finnas hundar, få de den.

Öfverkäken, *tjalme-bele*, är för husbondefolket och äldre karlar.

Underkäken, *vuöle-bele*, är för äldre fruntimmer.

Nospartiet af såväl öfver- som underkäk är för de unga.

De båda nackstyckena, *belje-skattere*, ätas af yngre manliga individer, söner och drängar.

Hjärnan smälter i grytan och går upp i soppan, som vanligtvis hundarna få. Någon gång kan folket äta hjärnan, om den är af en alldeles »helfrisk» ren.

Tungan, kokt eller stekt, skäres i skifvor och »användes till kaffegrädde».

Halsen (fig. 28 A). Köttsidorna, *njarege*, skäras bort, och förvaras till det sista målet, vare sig de kokas eller stekas. Om våren spilas de ibland och hängas upp till torkning, och för att torkningen skall försiggå lättare, sticker man knifven igenom dem här och där[1] och gör dem tunnare genom att å fetaste partiet skära lös en skifva, *valka*, hvilken (särskildt uppspilad med tvänne stickor) får tillsvidare sitta kvar med ena kanten. Efter torkningen tages *valka* af och skäres i bitar till »kaffegrädde». Å ena kanten af *njarege* fästes en vidjehank för upphängning i *suongere* (fig. 34, se äfven interiören fig. 26). Fig. 28 B visar tydligare spilningen af ett sådant stycke.

En torkad *njarege* kokas eller ätes rå såsom bröd med smör till. Den ätes af hvilken som hälst af familjemedlemmarna. Den å insidan sittande senan skäres af och ges hundarne.

Sedan sidorna aftagits, återstå kotorna, *tjäpoh-lihts*, med en del

[1] Så förfares med alla köttsidor, som hängas på tork, äfven de af bogarne och låren, se nästa stycken.

kött på. Fig. 28 C visar konturen af det sålunda kvarvarande, hvilket nästan alltid kokas på en gång. I främre änden vid *a* sitter den öfversta halskotan, *bettarnase*, hvilken ovillkorligen tillfaller husfadern; hvarför, skola vi se längre fram.[1] Närmaste kotan intill denna, *gáhke-måra* eller *gáhke-lihts* (»kragbenet»), tillfaller äldsta sonen. Af det öfriga till-

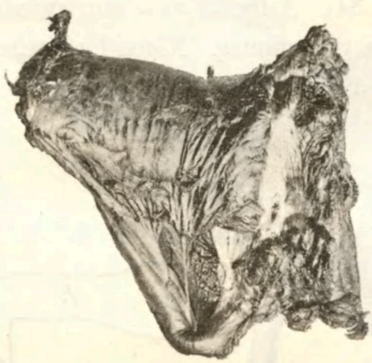


Fig. 28 A. Halsen.

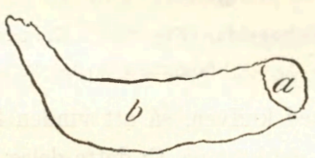


Fig. 28 C. Kontur af halsen sedan köttsidorna aftagits.



Fig. 28 B. Spilad köttsida af halsen.

falla de kotor, som äro närmast intill *gáhke-måra*, männen i förhållande till deras antal, en åt hvar, resten tillfaller kvinnorna. Hvad som af *tjäpoh-lihts* blir kvar från första målet gömmes till nästa dag och ätes till frukost, stekt i flott.

Det är i allmänhet husfadern, som delar ut maten åt de manliga medlemmarne af familjen. Men så var det en gång en dräng, som såg, att husfadern alltid för egen del behöll den främsta halskotan, *bettarnase*, och han drog däraf den slutsatsen, att denna måste vara särskildt

[1] Jfr. v. DÜBEN, Lappland sid. 137 och K. B. WIKLUND, anf. upps. i Nord. Mus. Meddelanden. Vid jämförelse framgår, huru ytterligt sederna variera äfven på detta område.

god, och dödade husfadern för att sjelf komma i besittning af henne. Han blef då i tillfälle att få smaka, men fann, att hon var det segaste och sämsta på hela renen.

B o g eller f r a m s t e k, *tjåmots-låttstahk*, [1] fig. 29 A. Köttsidorna skäras af. En sådan *låttstahke* ses i B spilad med trastickor och upphängd till torkning i *suongere* (se fig. 34). Å fig. 26 visas, hur spilade köttsidor upphängas äfven inne i kåtan till torkning. Någon förtunning genom lösskärande af en skifva såsom å halssidorna (se det föregående)

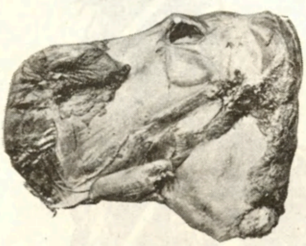


Fig. 29 A. Hel bog.

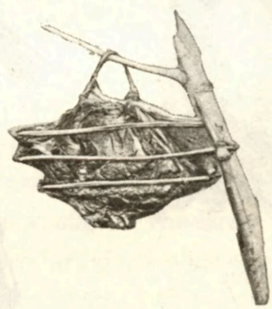


Fig. 29 B. Spilad bogsida.

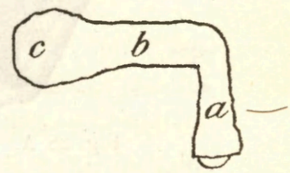


Fig. 29 C. Kontur af en bog med bortskurna sidor.

förekommer ej här, men stygn göras med knifven, så att vinden kan spela igenom. Nu återstår benet med en del kött på, C; detta delas vid leden.

I en fullständig familj brukar husfadern ta *nårse*, *a*, husmodern *prere*, *b*, och barnen det yttersta af det senare, *c*. Eljes tillfaller *nårse* de manliga och *prere* de kvinliga familjemedlemmarna utan bestämd regel. Kanten omkring *c* kallas *skane-måra* och användes att skrapa grytan med.

L å r e n, *ruäksja*, fig. 30 A. Sidorna, *låttstahk*, skäras af och spilas. Bild B visar spilningen, som består af tre stickor såsom å framstekarnas *låttstahk*, vidare vidjehanken, hvarmed stycket upphänges i *suongere* eller i kåtan, och tydliga märken efter de stygn, som här och där gjorts för torkningen. [2] Af låret återstår stycket C, hvilket delas

[2] Plur. af sing. *låttstahke*, egentligen »klufven del af något».

[2] Torkade feta spilningar af såväl bogar som lår bruka under flyttningarna medföras »till kaffegrädde».

så att *nårse*, *a*, blir för sig och *tjårven-daktere*, *bc*, för sig. Sedan delas *bc* vid midten. Genom det bakre stycket, *b*, finnes ett hål, *tjårven-daktere-*

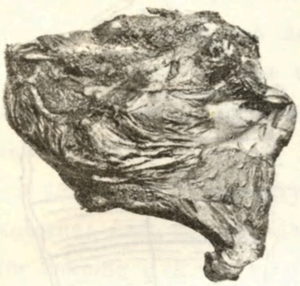


Fig. 30 A. Helt lår.



Fig. 30 B. Spilad lårsida.

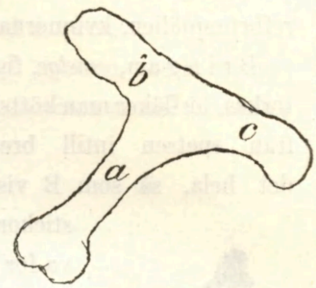


Fig. 30 C. Kontur af låret sedan köttet till större delen bortskurits.

raige, om hvilket man vid styckningen skämtsamt brukar säga, att »det skall väl hon (husmodern, eventuelt någon annan kvinna) ha». Af en man får stycket under inga omständigheter ätas, »ty han blir då begifven på fruntimmer». Skulle familjen tilläfventyrs bestå af en ensam karl, så skänker han bort det. Däremot tillfaller den motsatta änden *c* husfadern eller eventuelt någon annan man. *Nårse* tillfaller vanligen de manliga familjemedlemmarne.

B r ö s t k o r g e n. Fig. 31 A visar en sida, *ehtart-måra*, direkt tagen ur djuret. Om denna skall förvaras, upphänges den hel i *suongere* (se fig. 34) och torkas, och här och där gör man såsom å *låttstahk* med en knif snitt i köttet, så att luften får tillträde. Eljes styckas den till kokning på så sätt, att man med en yxa hugger af refbenen på midten, så att det blir två hälfter, hvarefter hvarje hälft, *kråvve-måra*, skäres i bitar, omfat-

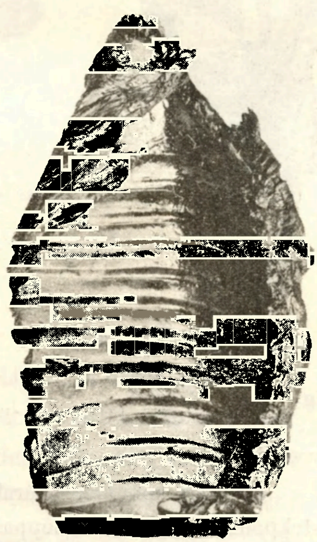


Fig. 31 A. Sidstycke af bröstkorgen.

tande två refben[1] (fig. 31 B). Ibland bortskäres köttsidan, *ehtart-åttje*,[2] hvaraf *b* visar en flik, och stekes särskildt i en panna med tillsättning af litet fett.

Vanligtvis tilldelas männen det främre af refbensspjällen, kvinnorna det bakre.

Bringan, *melge*, fig. 32 A. Skall *melge* torkas, lösfläker man köttsidan, *melge-beärgo*,[3] från spetsen intill bredänden och spilar det hela, så som B visar, med två tvärstickor och en snedsträfva för *melge-beärgo*, *a*, och två tvärstickor för *tjuvvetse-beärgo*,[4] *b*. Genom de köttiga partierna gör

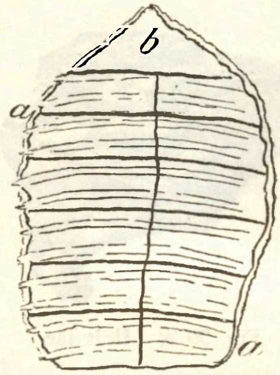


Fig. 31 B, visar styckningen af bröstkorgen.



Fig. 32 A. Bröstet.

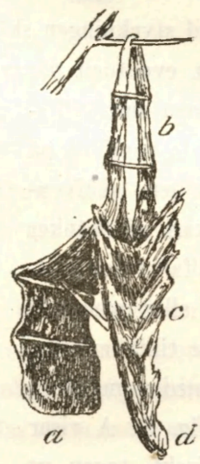


Fig. 32 B, samma spiladt.



Fig. 32 C, visar delningen.

[1] Under kokningen häraf skummas det feta ur grytan och hälles i en stekpanna, och i detta doppas köttet.

[2] Härmed betecknas hela köttsidan. Afser man t. ex. särskildt köttet efter ryggen, där *slahpo* suttit, säger man *suone-åttje*.

[3] Äfven kallad *melge-åttje* eller *åttje-beärgo*.

[4] »Matstrupsköttet».

man snitt för luftens tillträde. Till kokning afhugger man med en yxa först spetsen *d*, *melge-njuöne*, till och med tredje benet och klyfver sedan själfva bröststycket, *melge-måra*, bild C, *c*, längs efter i två halfvor. Hvarje halfva klyfves vidare i fem delar; *tjuvvetse-beärgo* delas i fyra delar och kokas tillsammans med det öfriga.

Melge ätes af alla utan bestämd regel. Spetsen, *melge-njuöne*, kokas tillsammans med det öfriga köttet och förtäres sedan till kaffe, skuren i skifvor.

R y g g e n (ryggraden, ryggkotorna), *lihts*, fig. 33. Delas för kokning i så många stycken, som det finnes kotor, med början från främre änden. De två främsta benen äro för husfadern, de två därnäst för husmodern, resten för de öfriga familjemedlemmarne. *Gatna*, korsbenet, tillfaller husmodern eller eventuelt den äldsta kvinnan. Svanskotorna eller svansen, *seibe-måra*, få kvinnorna gemensamt. Det yttersta skäres af och tilldelas en kvinna, hvem som hälst.



Fig. 33. Ryggraden.

Det är en genomgående grundsats, att familjens medlemmar äga rätt till det främre, större och bättre i förhållande till deras mera framstående ställning, ålder och kön. Visserligen äro ej alltid, såsom vi sett, bestämmelserna lika stränga, i många fall råder godtycklighet, i andra däremot den strängaste ordning. Jag anför efter min sagesman en lapsk sägen, som på sitt naiva sätt söker ge förklaring på hur denna ordning kommit till.

Det var på den tiden, då Jesus vandrade på jorden. Kvinnan lefde då mera i slafveri än nu, och hon beklagade sig för Jesus däröfver, att hon blef så orättvist behandlad och ej fick bestämma något i matväg och

att hon alltid blef tilldelad det sämsta af renen. Då Jesus hörde detta, tyckte han, att hon hade rätt och bestämde, att mannen för sitt orättfärdiga beteende skulle få till straff att ständigt äta den främsta halskotan, *bettarnase*. Härmed var mannen nöjd, då denna kota är den främsta och han därigenom fick sig tilldelad liksom en sinnebild af makten och främsta platsen i familjen. Men främsta halskotan är det sämsta på hela djuret. På spe föreslog mannen för Jesus, att kvinnan skulle få äta *tjårven-daktere-raige* och *gatna*, korsbenet, och då Jesus lät honom få sin vilja fram i detta, var han åter nöjd, ty han visste icke, att det var just de bästa stekarna. Men då började det minsta barnet att klaga, »hvad skall då jag få äta», och när Jesus hörde det, rördes han och bestämde, att det skulle få äta med modern och för egen del få *tsappe*, som är det läckraste af alla märgbenen. [1]

Inälfvorna.

B l a d m a g e n, *tjalmase*, sköljes och fylles med fett, saltadt och för sommarbehof blandadt med litet köttbitar. Däraf tas litet efter hand och smältes att doppa renkött i. *Tjalmase* brukar hängas på *tsakke* i kåtan. Den användes äfven, uppblåst, till andra ändamål, till mjölkstäfva, tjärna, smörbytta m. m. Efter uppblåsningen knyter man hårdt om öppningen med en tråd och sticker en sticka igenom utanför, så att tråden inte kan glida af.

M a g s ä c k e n (våmmen), *tjåjje*, användes, som vi redan nämnt, till att förvara blod i (blodmagar), vidare om sommaren till transportering af mjölk. Man mjölkar först i *tjalmase* och slår sedan mjölken i *tjåjje*.

L ö p m a g e n, *gasie*, kokar man ibland och äter, som den är, annars fyller man den med kött och fett till sylta (som användes till kaffegrädde) eller med vattenhaltigt blod, skummadt ur blodmagen och blandadt med mjöl till en smet, tjock som en välling. Däraf göres pannkaka.

[1] Om användningen af afätna ben m. m. för offer, jfr. AUG. CAJANUS, Våra nomader, 1870, s. 56, m. fl. Enligt min sagesman ANDERS NILSSON samlar frostvikslappen aktsamt ihop alla afätna ben och förvarar dem tillsvidare i kåtan; sedermera sänker han ned dem i en källa eller sjö. Om han ej gör det, får han otur med renarne. Benen brännas aldrig.

Guhkes-buöide,[1] den del af ä n d t a r m e n, som sitter närmast smaltarmarne, vändes och sköljes som det öfriga och upphänges i kåtan. Den kan, skuren i remsor och stekt i pannan, ätas till kött, eller, skuren i bitar, begagnas till kaffegrädde. Resten af ändtarmen, *buhtke*, användes liksom *gasie* både till sylta och förvaring af blodsmet. Det allra yttersta partiet af *buhtke*, det som sitter mellan stekarne, användes till korf åt de äldre, däraf namnet *båres-gurve*, »gammalkorfven».

G r o f t a r m e n, *guomalahka*, användes till korfning.

Af s m a l t a r m a r n e, *tjåleh*, tas endast talgen, *buöide*, tillvara.

Tarmarne kallas på lappska med ett gemensamt namn *nimmer*.

Råkar man vintertid slakta en dräktig ko, sänker man fostret, *jeme*, i en källa eller sjö, för att det inte skall bli otur med renarne. Finnes ej vatten, hänger man fostret i ett träd, så att hundarne ej komma åt det.



Fig. 34. *Suongere* med upphängda stycken, delvis spilade.

Till föregående skildring fogar jag en afbildning af en *suongere* med delarne från slakten upphängda och spilade, fig. 34.

[1] Egentligen »det långa fettet».

Fig. 35, hvarjehanda: A del af luftstrupen med hjärtat och lungorna; B lefvern; C ryggsena, *slahpo;* D penis med vidsittande del af hud och kötthinnor; [1] E del af magen; F klöfvar med vidsittande kötthinnor, knäkota och öfverbensmuskel; G blodmage. [2]

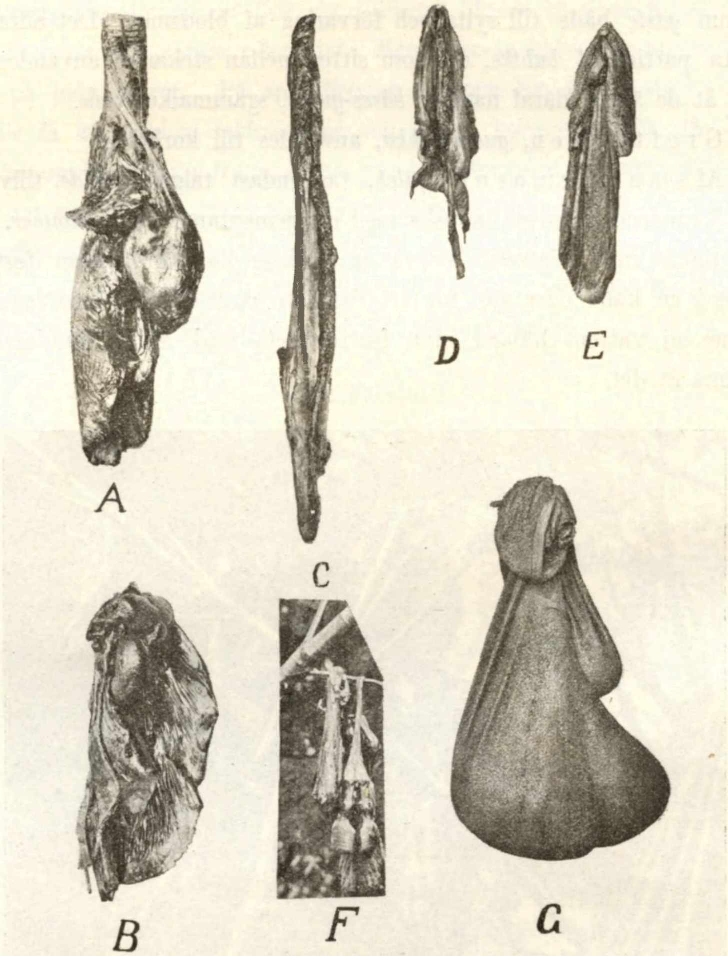


Fig. 35 Hvarjehanda delar.

[1] Detta användes vanligen ej; någon gång syras det och beredes till simpla remmar.

[2] Om behandlingen och användningen af inälfvorna jfr. LEEM, Beskrivelse s. 119; v. DÜBEN, Lappland, s. 135—137; TURI, Muittalus, s. 138; BERGQVIST och SVENONIUS, Lappland, s. 127.

Hudens spilning.

För att hindra att huden vid torkningen krymper ihop spilar man den med käppar, ju tätare dess bättre. Fig. 36 visar, hur spilningen utföres. A är huden. Bågen eller hufvudträt, *åjje-muore*, *a*, som håller främre änden utspänd, består af en omkring 4 cm tjock, krokigt växt gren med tillspetsade ändar. På fyra ställen är den stucken genom hudkanten, dels inpå och dels i yttersta hörnen. Ändträt, *bihte-muore*, *b*, som på ett motsvarande sätt spänner hudens bakre ände, är något tunnare, omkr. 3 cm, och till formen rak med spetsiga ändar. Den är stucken genom huden endast vid hörnen. Såväl *åjje-muore* som *bihte-muore* äro ytterligare fastgjorda vid huden genom ett snöre eller en vidja, hvilken är trädd genom pryladе hål i kanten och fortlöper i en kedja längs trät på det sätt F (se nederst) närmare åskådliggör. Nu sätter man fast tvärstickorna, först *tjahke-sparra*, *c* (de fyra eller fem närmast bågen) och *gaske-*

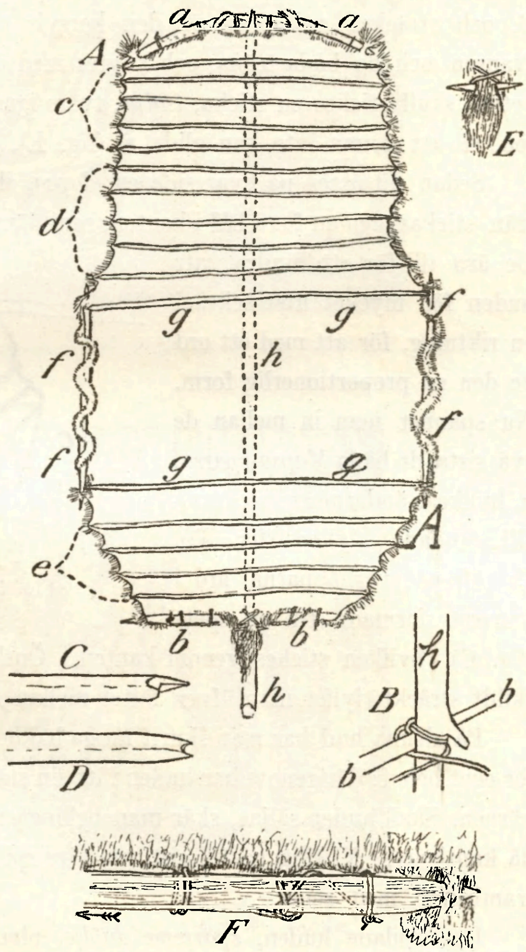


Fig. 36. Hudens spilning.

sparra, [1] *d* (de fyra eller fem därnäst, »midtkäpparne»), sedan *minge-sparra*, *e* (de fyra närmast bakträt, »bakkäpparne»).

Midt längs hudens bakre (här frånvända) sida sträcker sig ett annat trä, *h*, *guouts-muore* (»längsträt», jfr. fig. 39), hvilket i ena änden är utskuret till en rundad klyka, hvari bågen, *åjje-muore*, löst hvilar. Denna stång, hvilken är prickad å bilden, insättes nu. En tåt, ett snöre eller en skinnrem, slås i en rännsnara omkring *guouts-muore*, fig. B, och sträckes sedan, så att den korsvis omfattar det hela, både svansen och de båda träna, och knytes med dubbel knut. För säkerhetens skull stickes en sticka, *tsalpe*, tvärs igenom svansen nedanför tåten, så att denna inte kan glida af (fig. E).

Sedan ditsättes på hvar sida en *klapsa*, »hjälpträ» [2] *f*. Dessa två trän stickas genom flera hål i kanten, som däraf får ett vågigt utseende. De äro till för att hindra, att huden för mycket utsträckes i en riktning, för att med ett ord ge den en proportionerlig form. Nu spänner man in mellan de två sista de båda *klapsa-sparra*, *g*, hvilka i ändarne äro utskurna till rundade klykor (fig. D). De öfriga tvärkäpparna äro i ändarne formade till en spets (fig. C), hvilken stickes genom kanten. Önskar man midtpartiet särskildt sträckt, fyller man äfven fältet mellan *klapsa* med käppar.

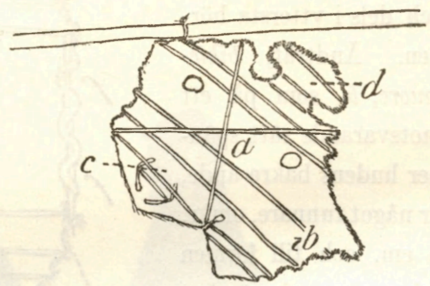


Fig. 37. Spilad härna.

På denna hud har man skurit långa bakbellingar, såsom man brukar för eget behof; därigenom har huden fått sin starkt affasade form åt bakhörnen. Skall huden säljas, skär man bellingarne kortare; dess form blir då kantigare. Vi tillägga till sist, att före spilningen hopsys hålen efter frambenen med senor.

Den spilade huden, *spärreme duölje*, placeras stundom ute i det fria, stödd mot kåtan som i fig. 38 och 39. Är det en tältkåta, som fallet

[1] Dessa kunna också lemnas till det allra sista.

[2] Enl. lappen »något som liksom ersätter».

brukar vara under flyttningarna, vänder man köttsidan mot duken, för att den tillföljd af värmen från kåtan skall torka fort. Vid en torfkåta

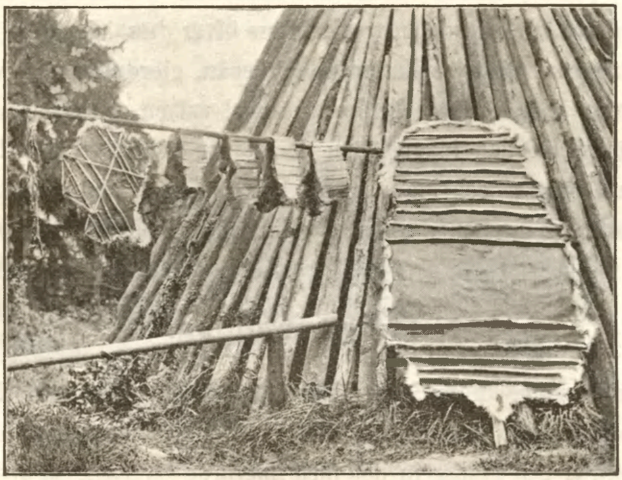


Fig. 38. Torkning af spilad hud, härna och bellingar.

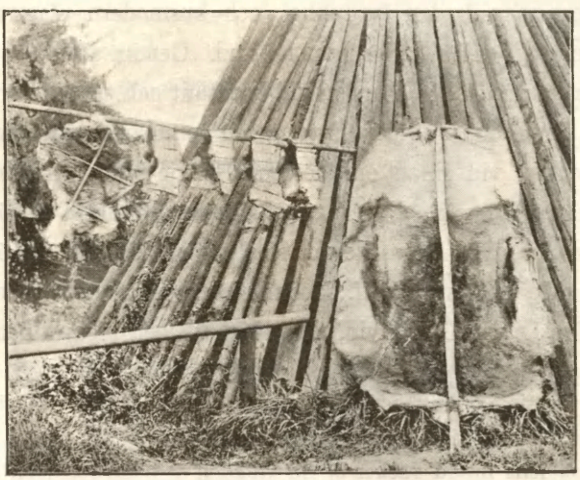


Fig. 39. Samma föremål som i fig. 38, vända.

åter vändes köttsidan ut mot sol och vind. Stundom placeras huden inne i kåtan på husbondens sida.

Spilningen af härnan, *gallo*, åskådliggöres i fig. 37. Först anbringas

sparra af varierande längd. En mycket kort är sådan t. ex. inpassad mellan näsborrarne. Öfver *sparra* placeras två käppar i kors. Spilningen är mera löst påsatt, endast stödd mot kanterna. [1] Hårsidan af härnan spilas med två stickor och en tredje i kors öfver dessa, fig. 39.

Bellingarna, *games*, spilas med björkspån, gjorda med hyfveln eller skafknifven. Först fuktas bellingarne med vatten och sträckas, så att de bli jämna. Sedan lägger man dem öfver en flat träskål, lägger på ett spån i sänder och klappar fast det försiktigt med flata handen. [2] Se till torkning upphängda bellingar fig. 38 och 39. [3]

Hudens beredning.

B a r k n i n g. Först syras håret af. Detta tillgår så. Man öser med handen ljumt vatten på köttsidan af den på granriset i kåtan utbredda huden och gnider in det med fingrarne öfverallt, så att där icke återstår en torr fläck. Detta förfarande upprepas hvarje morgon i fjorton dagars tid och ännu längre, om det är på vintern. Efter fuktningen viker man huden fyrdubbel, och husmodern placerar den vid sin plats inlagd i en kolt eller gammal hud. Genom att då och då under dagen sitta på den håller hon den vid konstant och tjänlig värme. Detta förfarande förekommer under vintern; om sommaren har man den liggande hopviken vid sidan om dörren. Hvarje morgon känner man efter, om håret lossnar. När man så finner, att detta är förhållandet, rycker man bort med fingrarne det som går att få loss; det öfriga rakar man bort med en hvass knif. Sedan sköljer man med vatten bort allt det lösa håret, som klibbat vid, eller låter till och med huden stå i vat-

[1] Midtpartiet *a* användes till sula, *b* till bakläder omkring benet, *c* (mellan näsborrarna) till tå, *d* (nackskinnet) till klack.

[2] Träskålens bredd räcker ej till längden af bellingen, som därför vikes ihop undan för undan efter som spånen pålagts.

[3] Bellingarne användas till skor och handskar, den vidsittande *tjärge*, huden mellan klöfvarne, till skolappning.

Ang. hudens spilning och användning jfr. LEEM, Beskrivelse s. 152, 153; v. DÜBEN, Lappland, s. 135; PETRUS LÆSTADIUS Journal, s. 115; BERGQVIST och SVENONIUS, Lappland, s. 124.

ten en dag, så att smutsen dras ur. Nu går man till skogen, hugger en björkklamp, tar bort näfvern och skrapar af barken med slidknif eller skedknif. Denna bark lägges i en kittel öfver elden och får ligga i, tills vattnet kokar upp. Är det en hud, som är afsedd att användas till sommarskor,[1] tillsätter man ungefär hälften albark. Därigenom blir huden vattentätare. När barklagen svalnat, knådar man huden ner i kitteln och låter den ligga där ett dygn. Detta upprepas tre gånger, och för hvarje gång skall det vara ny barklut. När barkningen är färdig, vrider man det mesta vattnet ur huden och hänger ut den till torkning på t. ex. en gren. Den får dock ej hänga för länge, så att den blir för hårdt torkad.

Bellingarne och härnan barkas särskildt. Man skrapar bort kötthinnan med en slö knif, som inte skär igenom, gnider köttsidan fuktig med bark, tagen ur kitteln och urkramad, viker sedan ihop bellingarne och låter dem ligga, så att de bli genomblötta. Vanligen klipper man nu till och syr vinterskor af dem omedelbart. Skola de förvaras, spilas de på förut beskrifna sätt och hängas ut att torka.



Fig. 40. „Sämskning". Huden dras omkring en trädstam.

»S ä m s k n i n g». I fråga om material till skor (sommarskor) består sämskningen endast däri, att man drar huden några gånger omkring en gran med grof bark. Därvid lossnar hinnan, som man sedan bortskär med en knif. En hud, som är afsedd till byxor och kolt eller till pälsfoder åt fruntimmer (därtill brukar man ta skinn af nyfödda kalfvar), drar man först några gånger omkring en gran för att mjuka upp den (fig. 40) och

[1] Till sådana tog man det tjockaste framåt halsen. Till remmar, kanter, vaskor o. d. tog man sidorna af buken.

bearbetar den sedan med ett skafjärn, »skinnarering», såsom i fig. 41,[1] tills köttinnan är aflägsnad.



Fig. 41. „Sämskning". Huden bearbetas med „skinnareringen".

Färgning. Man letar rätt på en mindre, kvistfri al, skrapar barken af och tuggar den. Barken med saliv och det vatten, som man måste ha i munnen vid tuggningen, spottar man i en kopp. Ungefär en tekopp sådan lag räcker som färgämne till en medelstor hud. Man tar af detta på en trasa, smetar öfver huden och låter det torka in. Sedan smörjer man huden med smält bukfett öfverallt och gnider den mellan händerna, så att fettet tränger in ordentligt. För att få huden riktigt smidig brukar man rulla ihop den och bulta den öfver ett lämpligt underlag, t. ex. en trädstam.

[1] Jfr afbildning hos L. PFEIFFER. Beitrag zur Kenntniss der steinzeitlichen Fellbearbeitung i Zeitschrift für Ethnologie, Berlin 1910, sid. 895, fig. 5, 6. — »Sämskning» är min sagesmans något oegentliga uttryck för denna mekaniska bearbetning.

Angående skinnberedning se äfven JOHAN OTTO HAGSTRÖM, Jemtlands Oeconomiska beskrifning eller känning, Stockholm 1751, s. 99.